
Calendari

1a sessió: 7/8 de maig

2a sessió: 14/15 de maig

3a sessió: 21/22 de maig

4a sessió: 28/29 de maig

5a sessió: 4/5 de juny



Institut Joan R.
Benaprès

presenta

Curs de Cuina

Març,

Maig i juny de 2013

Plats a elaborar:

1a Sessió: Crema de pèsols amb bombó de botifarra negra i quiche

Caneló de pollastre amb galeta de parmesà.

Suquet de rap i gambes.

2a Sessió: Amanida de mongeta baby i pesto i Coca de verdures

Rissoto de games, carxofes i bolets

Conill al romesco

3a Sessió: Boreks d'espínacs i formatge feta i Llagostins amb pa de romesco-

Parmentier de pop. Costella de porc glacejada amb ganache de morcilla

*4a Sessió: Tàrtar d'alvocat i salmó i Chupa-Chups de pollastre amb salsa curri
i taronja*

Crêppes farcides a l'estil oriental

Bacallà confitat amb muselina d'all

*5a Sessió: Hummus de cigrons i Babaganoush d'albergínia i Macarons de
xampinyons.*

Cigrons amb llagostins

Goulash de vedella amb arròs pilaf

Horaris i preus

El curs consta de cinc sessions,.

*Aquestes seran els dimarts o els dimecres de 19:00
a 22:00h.*

A l'Institut Joan R. Benparès.

La capacitat d'aquests serà de :

12 alumnes per sessió.

Preu per alumne/a: 125€ les 5 sessions.

*El preu inclou: receptari, material i tast de les
receptes elaborades.*

*Per informació i reserves trucar al 938943712 de 11:30 a 15:00
i demanar per Diana Bosch o Jordi Piñol*



Professors:
Diana Bosch i Jordi Piñol